

DAFTAR PUSTAKA

- Abidanish. 2009. *Keajaiban Air Kelapa*.
<https://produkkelapa.wordpress.com/2009/01/07/keajaiban-air-kelapa/>.
Diakses pada 26 Februari 2020.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Inc.: Washington.
- AOAC. 2001. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Inc.: Washington.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2019. *Statistik Indonesia: Statical Yearbook Of Indonesia*.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. *Konsumsi Kalori Dan Protein Penduduk Provinsi*.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2009. *Balita (0-59 Bulan) Menurut Status Gizi Tahun 1998-2005 (%)*. <http://www.bps.go.id>. Diakses tanggal 26 Februari 2020.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. https://kupdf.net/download/319952719-16614-sni-2970-2015-susu-bubuk-pdf_58ca032adc0d60ba5b339028_pdf.
Diakses pada 25 Juni 2020.
- Barlina, R. 2018. *Potensi Kelapa Sebagai Sumber Gizi Alternatif untuk Mengatasi Rawan Pangan Potency of Coconut as Source Alternative Nutrition*, 68-80.
- Brama, J., dan Martin, A. 2014. *Pengeringan beku vakum bengkuang dengan memanfaatkan panas buang kondensor untuk proses sublimasi*. Jom F.Teknik 1 (2): 3.
- Berk, Z. 2013. *Food process engineering and technology*. Academic Press.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI-Press.
- Desroiser, N.W.,. *Teknologi Pengawetan Pangan*, UI Press, Jakarta, 1988.
- Exportersindia. 2019. *Extracting Virgin Coconut Oil*.
<https://www.exportersindia.com/karunya-company1436195/extracting-virgin-coconut-oil-2779371.htm>. Diakses pada 25 Februari 2020
- Freeze Drying Technology. 2014 : *for Better Quality & Flavour of Dried Products*. Food Review Indonesia Vol. VII/No (2).
Diakses tanggal 04 maret 2020.

- Gaman, P.M. dan Sherrington, K.B. 1981. *Ilmu Pangan : Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. UGM-Press, Yogyakarta.
- Hariyadi, P. 2013. *Freeze drying technology for better quality & flavor of dried products*. *Jurnal Foodreview Indonesia*. Vol. 8(2): 52 – 56.
- Husna, M., dan Purqon, A. 2015. *Simulasi Perpindahan Panas pada Fase Pengerinan Primer Freeze Drying Menggunakan Finite Element Method*. Bandung: PROSIDING SKF.
- Kaur, K., Kumar, S., dan Alam, M.S. 2014. *Air drying kinetics and quality characteristicsof oyster mushroom (Pleurotus ostreatus) influenced by osmotic dehydration*. *Agr Eng Int: CIGR Journal* 16 (3):214-222.
- Khalloufi, S., dan Ratti, C. 2004. *Quality deterioration of freeze dried foods as explained by their glass transition temperature and internal structure*. *Journal of Food Science*, 68(3), 892-903.
- Kusmawaningtyas, R., Puspita, D.D., Septiana, S., dan Farisuna, N. 2010. *Pemanfaatan Konsentrat Protein Kelapa Murah Pembuatan Susu Berkalsium Dan Berprotein Tinggi Peningkatan Gizi Balita*. 1-21.
- Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI). 2009. *Kolesterol. Pangan dan Kesehatan*. UPT-Balai Informasi Teknologi,.
- McCabe, W.L., Smith, J.L, dan Harriot, P. 2002. *Unit Operations of Chemical Engineering*, 4th ed. McGraw Hill International Book Co : Singapore.
- McCabe, W.L., Smith, J.L, dan Harriot, P. 2001. *Unit Operations of Chemical Engineering*, 6 ed., McGraw Hill International Book Co: New York.
- McCabe, W.L., Smith, J.L, dan Harriot, P. 1993. *Unit Operations Of Chemical Engineering*. McGraw Hill: New York.
- Methakhup, S., Chiewchan, N., dan Devahastin, S. 2005. *Effects of drying methods and conditions on drying kinetics and quality of Indian gooseberry flake*. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie*, 38,579 e 587.
- Momo. 2008. *Proses Pengerinan*. [Online]. Tersedia:<http://jut3x.multiply.com/jou>. Diakses 25 Februari 2020.
- Naik, A., Venu, G.V, Prakash, M., dan Raghavarao, K.S.M.S. 2014. *Dehydration of coconut skim milk and evaluation of functional properties*. *CyTA – Journal of Food*, 12(3), 227–234. <https://doi.org/10.1080/19476337.2013.833296>.

- Nuraeni, Lia. 2018. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Tepung Terbubuk (Saccharum edule Hasskarl)*. Bandung: Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Novindo. 2020. *Pengeringan Beku (Freeze Drying)*. <http://novindo.co.id/2017/02/02/pengeringan-beku-freeze-drying/>. Diakses pada 26 Februari 2020.
- Revitasari. 2010. *Jenis-Jenis Dryer*. https://www.academia.edu/9404588/Jenis_jenis_dryer. Diakses tanggal 17 april 2020.
- Sari, M.N. 2017. *Rekayasa Pengolahan Skim Santan Kelapa Limbah Produksi VCO (Virgin Coconut Oil) menjadi Bubuk di CV Herba Bagoes Malang (Kajian Suhu dan Lama Waktu Pemanasan)*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya. <http://repository.ub.ac.id/3527/>. Diakses pada 23 Februari 2020.
- Rahman, Shafiur. 2009. *Effect of underwater shock wave on jute fiber and its characteristics*. Moscow: TORUS PRESS Ltd.
- Susanto, N.E. 2011. *Pengaruh Tekanan Udara Terhadap Laju Perubahan Massa Pada Proses Pengeringan dengan Metode Temperatur Rendah*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Treybal, R.E. 1981. *Mass Transfer Operations*, 3th edition, McGraw Hill, Inc: New york.
- Treybal, R.E. 1981. *Mass Transfer Operation*, International Student Edition. Kogakusha Company: Tokyo.
- Utami, T. N. 2014. *Pengaruh Lama Waktu Perendaman Dan Suhu Kondisi Operasi Pada Gabah Dengan Menggunakan Rotary Dryer Firebrick (The Effect of Immersion Time and Temperature condition in operation on the Rate Drying of Unhulled Rice on Rotary Dryer Firebrick)*. Undergraduate thesis: Undip.
- Vironika, P. 2018. *Formulasi Dan Karakteristik Solid Self Nanoemulsifying Drug Delivery System (S-Snedds) Meloksikam Dengan Bahan Aerosil Dan Manitol Menggunakan Teknik Freeze Drying*. Univesitas Setia Budi Surakarta.
- World Health Organization (WHO). 1991. *Iradiasi Pangan : Cara Mengawetkan dan Meningkatkan Keamanan Pangan*. ITB: Bandung.
- Winarno, F.G. 1989. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia.